



PEABODY
SMARTCHEF
MIN
MAX

Batidora de Mesa

PE-BMP19S
PE-BMP19R

PEABODY



Descripción:

1. Cubierta extraíble para la conexión del accesorio picador
2. Botón de extracción del accesorio de corte
3. Conexión para el accesorio picador
4. Cubierta
5. Conexión para el vaso licuador
6. Conexión para el recipiente procesador de alimentos

6.1 Cubierta de protección
7. Cabezal multifuncional
8. Cubierta del recipiente de acero inoxidable
9. Recipiente de acero inoxidable
10. Botón de liberación del cabezal multifuncional
11. Perilla de control de velocidad
12. Accesorio para batir
13. Accesorio para amasar
14. Accesorio para mezclar
24. Disco para picado fino
25. Disco para picado medio
26. Eje de tornillo sinfín A
27. Cuchilla de corte
28. Disco para picado grande
29. Anillo roscado A
30. Separador
31. Boquilla para salchichas
32. Boquilla para preparaciones con orificio
33. Cono A
34. Accesorio para empujar A
35. Bandeja
36. Accesorio de corte A

Instrucciones de seguridad.

1. Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el artefacto.

2. Apague el artefacto antes de colocar y extraer accesorios.

3. Mantenga las manos alejadas de las piezas móviles y de los orificios de los accesorios.

4. El artefacto debe utilizarse exclusivamente para fines domésticos. El fabricante no tendrá responsabilidad alguna si se utiliza de manera inadecuada o no se respetan estas instrucciones.

5. Nunca deje el artefacto en funcionamiento si no está observándolo, en especial en presencia de niños o personas discapacitadas.

6. Verifique que el voltaje nominal del artefacto coincida con el de su sistema eléctrico.

7. Cualquier error de conexión anula la garantía.

8. El artefacto debe enchufarse en un tomacorriente con conexión a tierra.

9. En caso de utilizar un alargue, este debe tener conexión a tierra y debe disponerlo de manera tal que nadie pueda tropezarse.

10. Desenchufe el artefacto apenas termine de utilizarlo, así como antes de limpiarlo.

11. No utilice el artefacto ni ningún accesorio que hayan sufrido daños. Comuníquese con el centro de servicio autorizado.

12. Cualquier tarea que deba llevarse a cabo sobre el artefacto, a excepción de la limpieza y el mantenimiento normales, debe estar a cargo de un centro de servicio autorizado.

13. No sumerja el artefacto, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

14. Evite que el cable quede colgando y al alcance de los niños, que quede cerca de bordes filosos y de piezas calientes del artefacto u otras fuentes de calor o en contacto con estas.

15. En caso de que el cable de alimentación o el enchufe presenten daños, no utilice el artefacto. Para evitar riesgos, deben ser reemplazados por un centro de servicio autorizado.

16. No coloque ningún accesorio que contenga piezas metálicas dentro de un horno microondas.

17. Apague el artefacto y desenchúfelo antes de cambiarle accesorios o acercar las manos a piezas móviles.

18. No toque el accesorio para batir, mezclar o amasar mientras el artefacto está en funcionamiento.

19. Debe utilizarse solo un accesorio a la vez.

20. No opere el artefacto durante más de 10 minutos consecutivos.Déjelo descansar 30 minutos antes de volver a utilizarlo.

21. En caso de utilizar la conexión para el vaso licuador (5) o la conexión para el recipiente procesador de alimento (6), debe utilizarse la cubierta de protección para tapar la otra conexión.

22. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, ni con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad las supervise o les indique cómo utilizarlo.

23. Se debe controlar que los niños no jueguen con el artefacto.

24. Si se daña el cable de alimentación, solo el fabricante, su agente de servicio autorizado o una persona capacitada pueden reemplazarlo, a fin de evitar peligros.

Uso del artefacto
Mezcladora/Batidora/Amasadora

Los accesorios cuentan con un sistema que permite ajustar la altura para que no tengan contacto con la parte inferior del recipiente, a fin de obtener resultados óptimos.
Según los ingredientes que se utilicen, el recipiente (7) y su cubierta permiten preparar hasta 2,3 kg de masa.

1. Presione el botón de liberación del cabezal multifuncional (10), levante el cabezal multifuncional y coloque el recipiente (9) en el artefacto girándolo hasta que trabe.

Coloque los ingredientes dentro del recipiente.

1. 2. Coloque la cubierta del recipiente de acero inoxidable sobre este e inserte el accesorio para mezclar, amasar o batir (según la consistencia que desee).
Ajuste la altura girando el eje: ajuste los accesorios a la posición ideal.

3. Empuje el cabezal multifuncional (7) del artefacto hacia abajo, hasta oír un clic.

4. Durante la preparación, es posible agregar ingredientes a través del orificio de la cubierta.

5. Para detener el artefacto, vuelva a colocar la perilla (11) en la posición 0.

6. Antes de utilizarlo por primera vez, lave todas las piezas y accesorios con agua jabonosa, enjuáguelos y séquelos.



7. Coloque el artefacto sobre una superficie plana, limpia y seca, y, luego, enchúfelo.

1



2

3



4



Picadora. Colocación del accesorio.

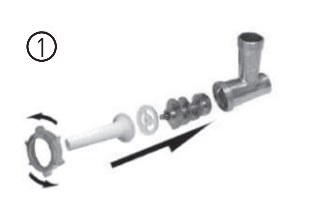


1. Tome el accesorio de corte (36) del tubo de alimentación y coloque el orificio más grande hacia arriba.
2. Inserte el eje de tornillo sinfín (26) en el accesorio de corte (36). Coloque la cuchilla de corte (17) en el eje con los bordes filosos hacia arriba.
3. Coloque el disco para picado medio, fino o grande (según la consistencia que desee) en el eje de tornillo sinfín.
4. Enrosque el anillo roscado (29) en el extremo del accesorio.
5. Coloque el accesorio de corte (36) en el cabezal multifuncional girándolo en sentido antihorario en posición vertical (debería oír un clic).
6. Coloque la bandeja en la parte superior del accesorio de corte.
7. El artefacto está listo para picar.



1).Corte la carne en tiras de 10 cm de largo y 2 cm de ancho. Quítele todos los huesos, cartílagos y nervios que pueda. (No utilice carne congelada).
2). Coloque la carne en la bandeja y utilice el accesorio para empujar para introducir la carne en el accesorio de corte.
3). Para retirar el accesorio de corte (36), debe empujar el botón de extracción del accesorio de corte (2) hacia arriba.
4). Inserte uno por uno los trozos de carne en el tubo de alimentación con el accesorio para empujar.
No empuje la carne con los dedos ni con ningún otro utensilio.

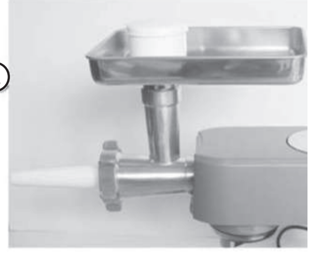
Preparación de salchichas.





1. Pique la carne.
2. Inserte el eje de tornillo sinfín (26) en el accesorio de corte (36), colocando primero la parte plástica.
3. Coloque el separador (30) en el accesorio de corte.
4. Coloque la boquilla para salchichas (31) en el accesorio de corte y enrosque el anillo roscado al accesorio de corte.





(Asegúrese de que las ranuras del separador encajen en las salientes del cabezal del accesorio picador).

5. Coloque el accesorio de corte (36) en el cabezal multifuncional girándolo en sentido antihorario en posición vertical (debería oír un clic).

6 Coloque la bandeja en la parte superior del accesorio de corte.

7. El artefacto está listo para preparar salchichas.

1) Coloque los ingredientes en la bandeja. Utilice el accesorio para empujar para introducir la carne en el accesorio de corte.

2) Coloque la piel para salchichas en remojo en agua tibia durante 10 minutos. Luego, deslice la piel húmeda en la boquilla para salchichas. Introduzca la carne picada (condimentada) en el accesorio de corte.

3) Si la piel se traba en la boquilla para salchichas, humedézcala con agua.

4). Para retirar el accesorio de corte (36), debe empujar el botón de extracción del accesorio de corte (2) hacia arriba.

Preparación de kebab

1. Inserte el eje de tornillo sinfín (26) en el accesorio de corte (36), colocando primero la parte plástica.

2. Coloque la boquilla para preparaciones con orificio (32) en el accesorio de corte.

3. Luego, coloque el cono (33) en el accesorio de corte y enrosque el anillo roscado en el accesorio de corte. (Asegúrese de que las ranuras del separador encajen en las salientes del cabezal del accesorio picador).

4. Coloque el accesorio de corte (36) en el cabezal multifuncional girándolo en sentido antihorario en posición vertical (debería oír un clic).

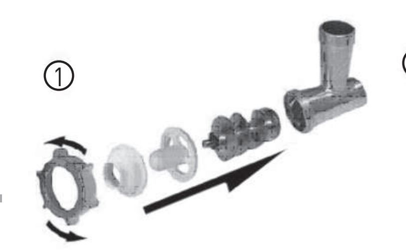
5. Coloque la bandeja en la parte superior del accesorio de corte.

6. El artefacto está listo para preparar kebab.

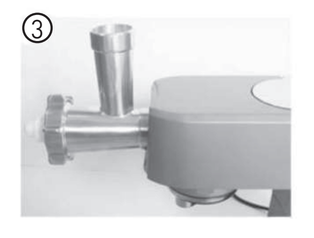
1). Introduzca la mezcla para kebab preparada a través del accesorio para preparar kebab. Corte el cilindro perforado continuo a la longitud que desee.

2). El kebab es un plato típico del Medio Oriente que se prepara principalmente picando carne de cordero y trigo burgol hasta obtener una pasta. La preparación se coloca en el accesorio para preparar kebab y se corta en bocados pequeños. Los bocados pueden rellenarse con una mezcla de carne picada y pincharse juntos en un brochete para freírlos.

3). Para retirar el accesorio de corte (36), empuje el botón de extracción del accesorio de corte (2) hacia arriba.

①


②


③


④










Limpieza

1. Desenchufe el artefacto.

2. Nunca sumerja la unidad de motor en agua ni la coloque debajo de la canilla.
Límpiela con un paño suave y seco o apenas humedecido.

3. Para facilitar la limpieza, enjuague los accesorios apenas termine de utilizarlos.
Retire todos los accesorios del artefacto.
Manipule las cuchillas con cuidado, ya que algunas tienen bordes filosos.

4. Lave, enjuague y seque todos los accesorios o colóquelos en el lavavajillas (excepto los componentes metálicos del accesorio picador: los discos para picado fino (24), medio (25) y grande (28), el eje de tornillo sinfín (26), la cuchilla de corte (27) y el anillo roscado (29)).

5. Los discos y la cuchilla para picado deben lubricarse periódicamente. Colóqueles aceite de cocina luego de cada uso.

6. Accesorio licuador: Coloque agua caliente con unas gotas de detergente dentro del vaso licuador, colóquele la cubierta, insértelo en el artefacto y acciónelo algunas veces.

Retire el vaso licuador, enjuáguelo con agua y déjelo boca abajo para que se seque.

Para eliminar residuos más difíciles, especialmente cuando se realizan preparaciones más espesas, es posible extraer el conjunto de cuchilla/ tuerca desde la parte inferior del vaso licuador.

Para hacerlo, apoye el vaso vacío boca abajo sobre una superficie plana, gire el conjunto de cuchilla/ tuerca un cuarto de vuelta y extraiga el sello con cuidado.



Guía de procesamiento

Accesorio	Alimento	Cant. máx.	Tiempo de funcionamiento	Velocidades	Preparación
Accesorio para batir	Crema (38% de mat. grasa)	250 ml	10 minutos	5-6	/
	Clara de huevo	12	3 minutos	5-6	/
Accesorio para amasar	Harina	1500 g	1 minuto y medio de funcionamiento a velocidad MÍN y, luego, 3 minutos y medio en velocidad I. No opere el artefacto durante más de 5 minutos.		/
	Sal	10 g			
	Levadura	20 g			
	Azúcar	10 g			
	Agua (43 °C)	750 g			
	Manteca	30 g			
Accesorio para mezclar	Harina	200 g	5 minutos	3-4	/
	Azúcar impalpable	200 g			
	Margarina	200 g			
	Huevos	4			
Accesorio para picar carne	Carne vacuna	2000 g	3 minutos	6	20×20×60 mm
	Carne de cerdo	2000 g	3 minutos		

Anotaciones

SERVICIOS TÉCNICOS AUTORIZADOS

CAPITAL FEDERAL

SERVICE CENTRAL
Tel. 4775-8588

CENTRO ELECTRÓNICO DE SERVICIOS
Av. Ricardo Balbín 3494
Tel. 4545-6484

RICARDO TALLEDA
15-5602-4398

AUDIOMAX
Cárdenas 1931
15-6729-4444 / 15-6154-2456

GRAN BUENOS AIRES

AVELLANEDA
CIDERS
Av. Mitre 2919 (1870)
Tel. 4204-3126

LANÚS
CROMA VISIÓN
Colombres 657 (1832)
Tel. 4243-0950 / 4292-7427

LOMAS DE ZAMORA
CROMA VISIÓN
Colombres 657 (1832)
Tel. 4243-0950 / 4292-7427

LOMAS DEL MIRADOR
ELECTRÓNICA MIRANDA
Larrea 2335 (1752)
Tel. 4653-0619 / 4657-2833

MONTE GRANDE
LAB. ELECTRÓNICO SUR
Independencia 254 (1842)
Tel. 4296-1152

MORENO
MEFTV
Merlo 2665 (1744)
Tel. (0237) 463-2118

PLUS SERVICE
Av. Libertador 1755
Tel. (0237) 468-0771

MORÓN
SERVOTRONIC
N. S. del B. Viaje 1222 (1708)
Tel. 4629-4565

MUNRO
VIDEO NORTE
Ugarte 4014 (1605)
Tel. 4756-4727

QUILMES
CROMAVISION
Mitre 913 (1878)
Tel. 4254-9356

SAN ANTONIO DE PADUA
ELECTRÓNICA ROCA
Julio A. Roca 1063 (1718)
Tel. (0220) 482-4772

SAN FERNANDO
CRL SERVICE
Av. Pte. Perón 2102 (1646)
Tel. 4745-9834 / 4725-4344

SAN MARTÍN
CASTELMEZZANO SERVICE
San Lorenzo 3004 (1651)
Tel. 4768-1848 / 4713-7717

SAN FCO. SOLANO
DROVERT ELECTRÓNICA
Av. 844 Nº1823 (1881)
Tel. 4212-3063

PCIA. de BUENOS AIRES

AZUL
CASA FERRARI
Av. Perón 951 (7300)
Tel. (02281) 42-5683

BAHÍA BLANCA
ALCAR TELEVISION
Estomba 1350 (8000)
Tel. (0291) 455-5108

BALCARCE
NORTV
Calle 9 Nº332 (7620)
Tel. (02266) 42-1401

BERISSO / ENSENADA
ELECTRÓNICA BANDER
Calle 158 Nº1071
e/12 y 13 (1923)
Tel. (0221) 461-4984

BOLÍVAR
ZACCARDI TELEVISIÓN
Güemes 292 (6550)
Tel. (02314) 42-8353

CAMPANA
EMISOR ELECTRÓNICA
Becerra 746 (2804)
Tel. (03489) 40-2830

CAÑUELAS
RICARDO SOSA
Florida 1350 (1814)
Tel. (02226) 42-3269

CHACABUCO
ROVATTINO TELEVISIÓN
Moreno 229 (6740)
Tel. (02352) 42-8734

CHASCOMÚS
GOMEZ ELECTRÓNICA
Libres del Sur 908 (7130)
Tel. (02241) 42-5460

CHIVILCOY
ELECTRÓNICA CHIVILCOY
Salta 157 (6620)
Tel. (02346) 42-6134

CNEL. BRANDSEN
SEVITEC HOGAR
Castelli 3167
Tel. (02223) 44-3792

CNEL. PRINGLES
SERVICE PRINGLES
San Martín 780 (7530)
Tel. (02922) 46-2245

DOLORES
TAURO ELECTRÓNICA
Cramer 199 (7100)
Tel. (02245) 44-4300
GRAL. MADARIAGA
TAURO ELECTRÓNICA
Tel. (02257) 42-1750

JUNÍN
ELECTRÓNICA LEO
9 de Julio 186 (6000)
Tel. (02362) 42-8935

LA PLATA
VILLEGAS TELEVISIÓN
Calle 41 Nº1112 (1900)
Tel. (0221) 424-3192

LAS FLORES
SONIMAG ELECTRÓNICA
Alem 484 (7200)
Tel. (02244) 44-3233

LOBOS
CASA CASTELAO
Suipacha 344 (7240)
Tel. (02227) 42-1748

LUJÁN
ELECTRÓNICA BRUERA
Lavalle 587 (6700)
Tel. (02323) 42-6807

MAR DE AJÓ
TAURO ELECTRÓNICA
J. Neuwbery 1434 (7109)
Tel. (02257) 42-1750

MAR DEL PLATA
OSCAR MAYER
Los Plátanos 636 (7600)
Tel. (0223) 480-2783

TRES ARROYOS
ELECTRÓN. LOS MELLIZOS
Belgrano 560 (7500)
Tel. (02983) 42-7369

NECOCHEA
ELECTRÓNICA CAMEJO
Calle 63 Nº1745 (7630)
Tel. (02262) 42-6134

9 DE JULIO
MARCELO MILOCCO
Entre Ríos y Fournier (6500)
Tel. (02317) 42-4051

PEHUAJÓ
TECNOVISION
Chile 664 (6450)
Tel. (02396) 47-3849

PERGAMINO
N y B ELECTRÓNICA
Av. Alsina 1340 (2700)
Tel. (02477) 42-4741

PILAR
GB ELECTRÓNICA
Rivadavia 998 (1629)
Tel. (02322) 43-0443

SALADILLO
ELECTRÓN. SALADILLO
Alem 3143 (7260)
Tel. (02344) 45-1309

SAN ANTONIO DE ARECO
LABORATORIO AVENIDA
Belgrano 343 (2760)
Tel. (02326) 45-6632

SAN CLEMENTE
SERVICE GALERÍA DORA
Calle 1 Nº2460 Loc 5 (7105)
Tel. (02252) 43-0852

SAN NICOLÁS
SERVITEC
Blvd. Alvarez 148 (2900)
Tel. (03461) 45-4729

SANTA TERESITA
TAURO ELECTRÁNICA
Av. 41 - Nº688
Tel. (02246) 52-0932

TANDIL
S.T.A. Tandil
Alem 846 (7000)
(0249) 442-0529

TRENQUE LAUQUEN
ELECTRÓNICA LM
San Martín 322 (6400)
Tel. (02392) 41-2346

INTERIOR DEL PAÍS

CATAMARCA
OMICRON S.R.L.
San Martín 225 (4700)
San F. del V. de Catamarca
Tel (0383) 445-1438

CHACO
INSTITUTO TÉCNICO DE TV
Av. Hernandarias 750
(3500) Resistencia
Tel. (0362) 15 433-3798
43-5180

CHUBUT
FAGTRON ELECTRÓNICA
Brasil 253 / 255
(9100) Trelew
Tel. (02965) 42-7073
Rawson, Gaiman, Esquel,
Trevelin, Lago Pueblo

CÓRDOBA
INGENIERÍA ELECTRONIC
Achaval Rodríguez 13
(5000) Nueva Córdoba
Tel. (0351) 425-7062

ELECTRÓNICA CENTRAL
Tucumán 1979 - Bo. Alta Cord
(5000) Córgoba
Tel. (0351) 474-2900

ABEL CAPALDI
Paunero 832
(5800) Río Cuarto
Tel. (0358) 462-3003

COHEN TELEVISIÓN
Entre Ríos 1465
(5900) Villa María
Tel. (0353) 461-26004

MULTISERVICE COSQUÍN
San Martín 1293
(5166) Cosquín
Tel. (03541) 45-0222

ELECTRÓNICA NIVOLI
Gral. Paz 123
(2400) San Francisco
Tel. (03564) 43-5499

OSCAR J.ORECCHIA
Sarmiento 25
(5929) Hernando
Tel. (0353) 484-6453

CORRIENTES
ELECTRÓNICA RUS
Av. Artigas 1382
(3400) Corrientes
Tel. (0379) 446-1099

RADIO MARCOS
José Gomez 968
(3450) Goya
Tel. (03777) 43-1978

TELESERVICE LIBRES
Sitjá Nin 526
(2120) Paso de los Libres
Tel. (03772) 421016

ENTRE RÍOS
CAPPELLO TV
Justo José de Urquiza 578
(3260) Concep. del Uruguay
Tel. (03442) 42-7877

ELECTRO SERVICE
Urdinarrain 342
(3200) Concordia
Tel. (0345) 421-4473

CENTRO DE SERVICIOS
Santiago Díaz 22
(2820) Gualeguaychú
Tel. (03446) 42-8380

E. RIVAROLA
Güemes 803
(2820) Gualeguaychú
(03446) 15-55-6368

SERGIO LÓPEZ
Alem 758
(3100) Paraná
Tel. (0343) 422-1533

ROQUE DE LA LOYE
Cettour 1992
(3283) San José
Tel. (03447) 47-0260

HUGO QUINTI
Basualdo y 3 de Febrero
(3153) Victoria
Tel. (03436) 42-1783

JUJUY
ELECTRÓNICA CORONEL
Mitre 451
(4500) San Pedro
Tel. (03884) 42-0969

TEDMAZ
San Martín 1084
(4600) San S. de Jujuy
Tel. (0388) 422-2526

LA PAMPA
OSCAR MAURICHAU
Calle 117 Nº86
(6360) Gral. Pico
Tel. (02302) 43-6915

TECNOCYF
Av. Roca 179
(6300) Santa Rosa
Tel. (02954) 42-6602 / 6836

LA RIOJA
TELECOLOR
Lamadrid 435
(5300) La Rioja
Tel. (03822) 15-69-7357

GABY ELECTRÓNICA
El Maestro 190
(5360) Chilecito
(03825) 42-4046

MENDOZA
CAMPAGNA SERVICE
San Martín 2086
(5500) Mendoza
Tel. (0261) 420-4838 / 4527

CUELLO TELEVISIÓN
Alem 458
(5600) San Rafael
Tel. (0260) 442-8744

MISIONES
CASA RODRÍGUEZ
Alte. Brown 25
(3334) Puerto Rico
Tel. (03743) 42-0315 / 1318

ELECTRÓN. MEGATONE
Combate de Obligado 247
(3315) L. N. Alem
Tel. (03754) 42-1236

ELECTRÓNICA FIGUEMAR
Francisco de Haro 4577
(3300) Posadas
Tel. (0376) 445-8994

NEUQUÉN
LAB. ELECTR. NEUQUÉN
Int. Cháneton 324
(8300) Neuquén
Tel. (0299) 15-419-3775

ZENER ELECTRÓNICA
Elordi 614
(3370) San Martín de Andes
Tel. (02972) 42-5155

RUBÉN SOSA PAGANO
Ejército Argentino 229
(8340) Zapala
Tel. (02942) 42-1980

RÍO NEGRO
TRIEE SH
Alem 233
(8500) Viedma
Tel. (0294) 45-0646

ELECTRÓNICA DANHER
Elflein 445
Bariloche
Tel. (0294) 45-2434

SALTA
TOTAL SERVICE
Alvarado 1066
(4400) Salta
Tel. (0387) 431-7256

INFORMÁTICAS CLICK
9 de Julio 380
(4190) Rosario de la Frontera
Tel. (03846) 48-3394

SANTA CRUZ
MASA MAGNETRÓN
Juan B. Justo 598
(9400) Río Gallegos
Tel. (02966) 43-3394

SANTA FE
ELECTRÓNICA INTEGRAL
Dante ALIGHIERI 2192
(2170) CASILDA
Tel. (03464) 15 50-8360

ELECTRÓNICA ESPAÑA
España 1054
(6100) Rufino
Tel. (03382) 15-45-7323

FRANCESCONI ELECTRO.
Blvd. Roca 475
(2300) Rafaela
Tel. (03492) 42-2292

SEEKER
Alberdi 573
(2000) Rosario
(0341) 430-6784
TV, Microondas, Pequeños.

SIMATIC
Paraguay 1374
(2000) Rosario
Tel. (0341) 426-0769 / 3328

TOTAL SERVICE
Fdo. Zuviría 5321
(3000) Santa Fe
Tel. (03423) 484-1001

ACONCAGUA ELECTRÓN
Mitre 680
(2600) Venado Tuerto
Tel. (03462) 46-3587 / 88

SANTIAGO DEL ESTERO
ING. RAÚL BARCHINI
Rivadavia 833
(4200) Santiago del Estero
Tel. (0385) 4213872 / 4223755

ELECTRO NORTE
Maipú 169
(4230) Frías
Tel. (03854) 42-2416

SAN LUIS
ELECTRÓNICA VARGAS
Pueyrredón 1176
(5730) V. Mercedes
Tel. (02657) 42-1934

ELECTRÓNICA LÁSER
Lavalle 1498
(5700) San Luis
Tel. (0266) 442-0842

SAN JUAN
TELE-AUTO
Mitre 641 Oeste
(5400) San Juan
Tel. (0264) 421-4329

TIERRA DEL FUEGO
SC ELECTRÓNICA
Venezuela 405
(9420) Río Grande
Tel. (02964) 15-56-5830

TUCUMÁN
ELECTRÓNICA ROJAS
Jose Colombres 156
(4000) S. M. de Tucumán
Tel. (0381) 430-6330



ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO

Este signo indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medioambiente o a la salud humana como consecuencia de la eliminación de residuos sin control, recíclelo responsablemente para promover la reutilización sustentable de recursos materiales. Para devolver el artefacto usado, utilice los sistemas de devolución y recolección o comuníquese con el distribuidor que le vendió el producto. Ellos pueden ocuparse del reciclaje seguro para el medioambiente del producto.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Goldmund S.A. garantiza el normal funcionamiento de este producto contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio del material por el tiempo de DOCE (12) MESES, contados a partir de la fecha de compra por parte del usuario, comprometiéndose a reparar o cambiar sin cargo alguno cualquier pieza que falle en condiciones normales de uso dentro del mencionado período.

Quedan exceptuadas de esta garantía todas las fallas, roturas, accidentes o desgastes producidos por maltrato o uso indebido del producto, quedando además anuladas ante cualqueir reparación o intento
de reparación por parte de terceros no autorizados por la empresa. También quedan exceptuadas las provocadas por fluctuaciones en el suministro de electricidad, descargas eléctricas o atmosféricas, inundación, derrumbe o incendio.

Toda intervención del personal técnico de nuestra empresa realizada por solicitud del usuario dentro del plazo de garantía y que no sea originada por fallo o defecto alguno cubierto por este certificado, deberá ser abonada por el interesado de acuerdo a la tarifa vigente. Este certificado deberá ser debidamente completado con los datos requeridos y, en caso de ser necesaria una reparación, deberá presentarse junto con la factura o ticket de compra.

La empresa se compromete a tener reparado este artículo en un plazo que no excederá los 60 días contados a partir de la fecha de solicitud de reparación, salvo casos de fuerza mayor o debido a la falta de algún repuesto que deba ser importado. Los repuestos originales están a la venta en la dirección de Capital Federal.

Las condiciones de uso, instalación y mantenimiento necesarias para el funcionamiento del producto se indican en el manual de instrucciones.

[Ver características técnicas, condiciones de uso y mantenimiento del producto en el Manual del Usuario que se adjunta]

DATOS DE LA COMPRA

Modelo: ______________________ Adquirido en: ______________________

Fecha de compra: ____ / ____ / ____ N° Factura: ______________________

DATOS DEL COMPRADOR

Nombre y Apellido: ______________________

Dirección: ______________________

Teléfono: ______________________

Comercializa: Golmund S.A.
Humbold 2355, 1º piso
C1425FUE Buenos Aires, Argentina
CUIT: 30-70860387-9

Atención Service:
(011) 4775-8588

Encuentre el listado completo de talleres de servicio técnico y más información en
www.peabody.com.ar



CONSTRUIDA
TOTALMENTE
EN ALUMINIO

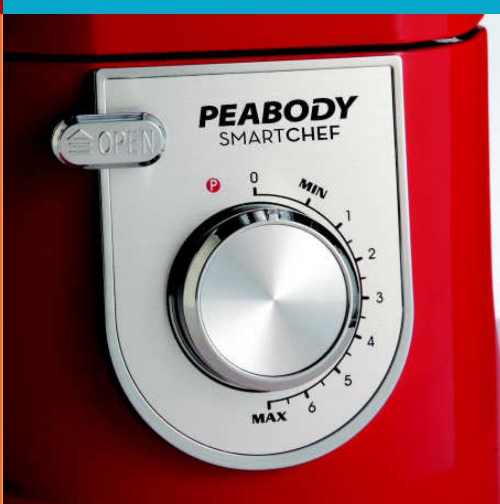


POTENTE
MOTOR
1500w





CONTROL
ELECTÓNICO
DE VELOCIDAD



8
VELOCIDADES



SMARTCHEF
PEABODY

COMERCIALIZA:
GOLDMUND S.A.
HUMBOLDT 2355,
1º PISO C1425FUE
C.A.B.A. ARGENTINA
CUIT: 30-70860387-9
ORIGEN: CHINA
www.peabody.com.ar

PEABODY

